

ANTIPASTI E SNACK

Crocchette di patate

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



Le **crocchette di patate** che vi presentiamo in questa ricetta sono facili e veloci ma soprattutto sono buonissime! Si tratta decisamente di una portata salva cena, con una bella porzione di verdura accanto saranno contenti sia le mamme e i papà che i bambini! Di certo sono una ricetta molto economica e anche svuotafrigo in quanto da questa base si possono fare tutte le variazioni che si vogliono! La loro crosticina croccante le rende irresistibili ed è per questo che vi conviene fare dose doppia! Seguite i passaggi che ci sono stati lasciati sul forum, fate vostri i vari consigli e provatele subito! Come verdura di contorno ci stanno benissimo ad esempio le [zucchine marinate](#),

semplici e rapide!

INGREDIENTI

500 g di patate lessate e schiacciate

2 tuorli

40 g di parmigiano grattugiato

3 cucchiaini di farina

un poco di prezzemolo tritato

sale e pepe a piacere.

PER L'IMPANATURA

50 g di farina

1 uovo battuto

60 g di pangrattato.

Olio di semi di arachidi per la frittura

PREPARAZIONE

1 Per fare le crocchette di patate, mettete in una ciotola le patate già lesse e unite i tuorli, il formaggio, il prezzemolo, la farina, sale e pepe.

Mescolare bene.

Se il composto dovesse essere troppo liquido aggiungete altra farina.

Preparate 3 piatti, in uno mettete la farina, nel secondo mettete l'uovo sbattuto, nel terzo mettete il pangrattato.

Prendete un poco di impasto con le mani e dategli una forma allungata, preparate altre crocchette fino a concludere l'impasto.

Passate le crocchette prima nella farina poi nell'uovo ed infine nel pangrattato, ripetete

questa operazione una seconda volta.

In una padella portate a temperatura l'olio (deve essere caldo ma non bollente).

Friggere le crocchette fino a quando sono dorate.

Mettetele sopra un foglio di carta assorbente per eliminare l'unto in eccesso.

Servite caldi.



CONSIGLIO

Come faccio ad avere un buon fritto?

Assicurati di avere un olio ben caldo, e quando frigi le pietanze che hanno questa dimensione, deve essere abbondante in modo da fare un frittura profonda.

Posso farle e poi friggerle in un secondo momento?

Sì puoi farlo tranquillamente.

Quanto posso conservare dopo cotte?

Ti consiglio di mangiarle subito!

Potrei riempirle con un po' di provola?

Sì certo verranno ancora più golose!